

Noisette

Allergène

Généralités

Utilisation alimentaire, telle quelle, en poudre, en copeaux ou sous forme d'huile

Utilisation

La noisette peut être consommée :

- en graines apéritives
- dans des mélanges apéritifs (risque de contamination)
- dans des chocolats, friandises
- en pâte à tartiner en association avec du cacao
- dans de nombreux desserts (gâteaux, biscuits, décors de glaces...)
- sous forme d'huile de noisette



Observations

La noisette peut être responsable d'allergie alimentaire, parfois dans le cadre d'une réaction croisée avec les pollens de bétulacées (bouleau, aulne, charme, noisetier) mais aussi indépendamment d'une autre allergie ; sa consommation doit alors être évitée.

Des réactions croisées avec l'arachide et d'autres fruits à coque sont possibles et l'éviction de ces derniers est à considérer au cas par cas sur avis médical.